

# Gebackene Bacon-BBQ-Kartoffeln mit Avocado, dazu Salat mit Ranch Dressing und Kresse

Wenig Vorbereitung 40 – 50 Minuten • 4013 kJ/959 kcal • Tag 3 kochen



Bacon (Streifen)



BBQ-Soße



Käse-Mix



Buttermilch-Zitronen-Dressing



Mayonnaise



Gewürzmischung „Hello Grünzeug“



Kartoffeln (Drillinge)



Salatmischung



grüne Kresse



Avocado



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Weißweinessig\*, Pfeffer\*, Salz\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 Auflaufform

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bacon (Streifen)	100 g	180 g	200 g
BBQ-Soße <b>9</b> <b>10</b>	40 ml	60 ml	80 ml
Käse-Mix <b>7</b>	50 g	75 g	100 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7</b> <b>8</b> <b>9</b>	100 ml	150 ml	200 ml
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b>	34 ml	51 ml	68 ml
Gewürzmischung „Hello Grünzeug“	4 g	4 g	8 g
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	800 g	1200 g
Salatmischung	75 g	100 g	150 g
grüne Kresse	20 g	20 g	20 g
Avocado <b>CL</b>   <b>PE</b>   <b>MX</b>   <b>KE</b>   <b>ZW</b>   <b>CO</b>   <b>MA</b>   <b>ES</b>   <b>IL</b>   <b>DO</b>	1	1	2
Öl*, Weißweinessig*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 630 g)
Brennwert	635 kJ/152 kcal	4013 kJ/959 kcal
Fett	10,28 g	64,93 g
– davon ges. Fettsäuren	2,51 g	15,87 g
Kohlenhydrate	10,84 g	68,46 g
– davon Zucker	3,35 g	21,15 g
Eiweiß	3,69 g	23,29 g
Salz	0,530 g	3,347 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf **10** Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **CL:** Chile **PE:** Peru **MX:** Mexiko **KE:** Kenia **ZW:** Simbabwe **CO:** Kolumbien **DO:** Dominikanische Republik **MA:** Marokko **IL:** Israel **ES:** Spanien



## Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich heißes **Wasser\*** im Wasserkocher.

Gewaschene **Drillinge** je nach Größe vierteln oder achteln.



## Kartoffeln backen

**Kartoffeln**, **Bacon** und weißen Teil der **Frühlingszwiebel** zusammen mit der **BBQ-Soße**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in eine große Auflaufform geben und alles gut vermengen.

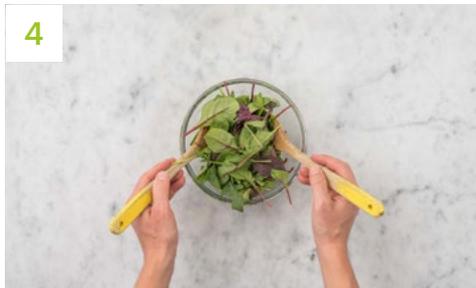
Auflaufform auf ein Rost in den Ofen geben und alles für 30 – 35 Min. garen.

In der letzten 10 Min. der Garzeit einmal umrühren und mit dem **Käse-Mix** überbacken.



## In der Zwischenzeit

In einer kleinen Schüssel **Buttermilch-Zitronen-Dressing**, **Mayonnaise**, **„Hello Grünzeug“**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dip** verrühren.



## Für den Salat

**Salatmischung** zusammen 2 EL [3 EL | 4 EL] des **Dressings**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in eine große Schüssel geben und, kurz vor Ende der Garzeit der **Kartoffeln** gut vermengen



## Avocado schneiden

**Avocado** halbieren, Stein entfernen und in feine Streifen schneiden.



## Anrichten

**Kartoffeln** nach der Garzeit auf Teller verteilen und mit den **Avocadostreifen** toppen. **Salat** dazu anrichten.

Mit **Kresse** garnieren und mit dem restlichem **Dip** genießen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

